Mäsové gulôčky z hovädzinky

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

30 min

4



3.0

1029

Budete potrebovať

Mleté hovädzie mäso	500 g
Strúhanka	6 PL
Malá cibuľa	1 ks
Nové korenie mleté Vitana	1 ČL
Čierne mleté korenie Vitana	1 ČL
Soľ	1 ČL
Mlieko	20 ml
Vajíčko	1 ks

Maslo	4 PL
Hladká múka	2 PL
Hovädzí bujón Vitana	1 kocka
Smotana na šľahanie	50 ml
Horúca voda	500 ml

Príprava receptu

V miske zmiešame hovädzie mäso, nadrobno nakrájanú cibuľu, strúhanku, mlieko, vajíčko, všetko korenie a soľ. Ak je zmes veľmi lepkavá pridáme trocha strúhanky, ak je suchá, pridáme trocha mlieka.
Zo zmesi vyformujeme gulôčky a odložíme na tácku.
Na veľkej panvici alebo v hrnci rozpustíme maslo a gulôčky postupne opečieme tak, aby zhnedli zvonku. Odložíme bokom.
V horúcej vode necháme rozpustiť bujón. Do hrnca pridáme maslo, necháme roztopiť, pridáme múku a opražíme do jemne hneda. Vlejeme vodu s bujónom a miešame metličkou, aby sa nevytvorili hrudky. Pridáme smotanu, soľ, premiešame.
Guličky ešte povaríme v omáčke 10 – 15 minút.
Podávame so zemiakmi alebo hranolčekmi, prípadne brusnicovým džemom.







Nové korenie mleté

Čierne mleté korenie

Hovädzí bujón 6 kociek